



## ORDENANZA

### VISTO:

La Ordenanza Municipal N° 06/14, dada en la sala de sesiones del Concejo Deliberante el día 03 de Abril del año 2014, y;

### CONSIDERANDO:

Que, dicha Ordenanza en su artículo 1°, creaba el REGISTRO DE PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTARIAS, y regulaba en la misma, su habilitación y funcionamiento.

Que, se ha observado una gran cantidad de nuevos emprendimientos de elaboración de alimentos en domicilios particulares, para su posterior introducción al mercado en viandas, a través de la venta masiva por redes sociales, aplicaciones de celulares, delibery y otras modalidades.

Que, la Ordenanza mencionada “supra” ha perdido vigencia y resulta obsoleta en cuanto a habilitación, regulación y funcionamiento.

Que, debería crearse una nueva Ordenanza, que contemple de manera contemporánea, la habilitación y el funcionamiento de cocinas domiciliarias para elaboración de alimentos para su posterior venta al público en viandas.

Que, el Ejecutivo Municipal propone crear en el ámbito de la Ciudad de General Acha, **EL REGISTRO DE COCINAS DOMICILIARIAS**, donde se elaborarían alimentos para su venta al público en viandas.

Que, con la finalidad de brindar igualdad de oportunidades respecto de emprendimientos, que generen un rédito económico, controlar, brindar marco legal, bromatológico y solidarizarse con aquellos que no disponen de otra fuente de ingresos.

### POR ELLO:

**EL CONCEJO DELIBERANTE  
DE LA CIUDAD DE GENERAL ACHA  
SANCIONA CON FUERZA DE  
ORDENANZA**

**ARTÍCULO 1°.-** Deróguese La Ordenanza Municipal N° 06/14, dada en la sala de sesiones del Concejo Deliberante el día 03 de Abril del año 2014.-

**ARTÍCULO 2°.-** Crease en el ámbito de la Ciudad de General Acha, **EL REGISTRO DE COCINAS DOMICILIARIAS**, para la elaboración de alimentos que se venderán al público en viandas.-

**ARTÍCULO 3°.-** La habilitación de dichas cocinas estará sujeta a normas Bromatológicas, de comercio y en un todo de acuerdo con el Código Alimentario Argentino. Todo esto forma parte del ANEXO I adjunto en la presente Ordenanza.-

**ARTÍCULO 4°.-** Incorpórese a la Ordenanza Tarifaria Costo por Habilitación Cocinas Domiciliarias con un valor de \$500 (Pesos Quinientos), por única vez.

**ARTÍCULO 5°.-** Regístrese, comuníquese al Departamento Ejecutivo, para sus demás efectos, publíquese en el Boletín Oficial Municipal y cumplido que fuere, archívese. –

**DADA EN SALA DE SESIONES EL DÍA DOCE DE MAYO DOS MIL VEINTIUNO**

**ORDENANZA N° 38/2021**



## **ANEXO I**

**REQUISITOS PARA HABILITACION, ELABORACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE COCINAS DOMICILIARIAS:** (elaboración de alimentos que se venderán al público en viandas).

La finalidad del presente anexo es que las cocinas domiciliarias reúnan las condiciones bromatológicas aptas y estipuladas en el C.A.A., PARA ELABORAR, PRODUCIR Y VENDER AL PUBLICO SIN ATENCION AL CLIENTE, ALIMENTOS EN VIANDAS.

**PARA LA HABILITACIÓN:** Los solicitantes deberán cumplir con los siguientes requisitos y en el orden en el que se enumeran.

- 1.- Nota de solicitud de inscripción al Registro Municipal de Cocinas Domiciliarias.
- 2.- Fotocopia de DNI, ambos lados.
- 3.- Declaración Jurada (Juzgado de Paz o Policía) del domicilio que va a utilizar como COCINA DOMICILIARIA.
- 4.- Declaración Jurada (Juzgado de Paz o Policía) de alimentos a elaborar.
- 5.- Certificación de realización del CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (lo provee el municipio).
- 6.- Libreta Sanitaria, actualizada, correspondiente a la persona y/o personas que elaboran alimentos.
- 7.- Para la obtención de la Habilitación, solo se solicitará el APTO de la Dirección de Comercio y Bromatología Municipal.

### **SOBRE LAS HABILITACIONES:**

Las habilitaciones serán de carácter únicas, personal e intransferibles, las mismas se emitirán en forma anual, es decir que caducarán transcurrido un año desde su obtención.

Los inspectores municipales dependientes de la Dirección de Comercio y Bromatología Municipal, serán los encargados de controlar las cocinas habilitadas, y se encontrarán autorizados para ingresar cuando así lo dispongan, en los domicilios registrados, a los efectos de inspeccionar y velar por el cumplimiento de la Ordenanza vigente y del C.A.A.

Si los inspectores corroboran que se ha violado el C.A.A. y/o alguna de las normas bromatológicas o de higiene vigentes, se procederá a labrar un acta de inspección, acta de corroboración de la falta y se revocará de manera inmediata y definitiva, la habilitación de la cocina en cuestión.

### **DE LAS FALTAS, INFRACCIONES Y/O VIOLACIONES A LAS NORMAS HIGIENICAS, SANITARIAS Y BROMATOLOGICAS VIGENTES (C.A.A.)**

Toda elaboración de alimentos que se realice con productos CARNICOS, deberán contar con el Ticket y/o comprobante de compra, y/o factura y/o certificado de procedencia de la misma.

No se podrá elaborar ni ofrecer para la venta, ningún tipo de alimentos que sean y/o deriven de escabeches – chacinados – embutidos.

No se podrá elaborar, ningún tipo de alimentos, fuera del domicilio declarado en la habilitación.



**Concejo Deliberante**  
de General Acha

No se podrá elaborar, ni poner a la venta en la vianda, ningún tipo de aderezos que podrían poner en riesgo a quien lo ingiera, ya que es imposible corroborar su correcta manipulación y/o su fecha de vencimiento, y/o si ha perdido la cadena de frío.

Si se ofrecieran aderezos en los productos, deberán ser entregados en sachets y cerrados, con la fecha de vencimiento del mismo a la vista.